



Eva Derndorfer &  
Elisabeth Fischer

# ALKOHOLFREIE DRINKS

*Die perfekten Begleiter  
von Frühstück bis Dinner*

*Schnell & gesund:  
Longdrinks  
Cocktails  
Limonaden  
Smoothies*

Brandstätter 

# Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG

SENSORIK

1

ERFRISCHENDE DRINKS

2

LUST-AUF-NATUR-  
DRINKS

3

WOHLFÜHL-DRINKS

4

FESTLICHE DINNER-  
DRINKS

5

DESSERT-DRINKS

6

PIONIER-DRINKS

# 7 SMOOTHIES

REGISTER



# MIT ALLEN SINNEN

*Was bringt den Genuss ins Glas? Die Qualität der Zutaten, deren Harmonie untereinander, die Zubereitung. Damit Sie möglichst viel davon haben, hier einige Tipps für den vollendeten Trinkgenuss.*

## MIT DEN AUGEN

Das Auge isst nicht nur mit, es trinkt auch mit! Und kommt bei unseren Drinks auf seine Rechnung, haben sie doch ein tolles Farbenspektrum. Viele Rottöne, orange, apricot, gelb, lila oder knallgrün machen nicht nur Lust, sondern bringen auch eine Portion Gesundheit mit. Denn Farbstoffe von Früchten, Kräutern und Gemüsen sind sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die

zahlreiche positive Wirkungen haben.

Auch die Konsistenz sieht man. Viele unserer Drinks sind als Speisenbegleiter eher dünnflüssig. Ausgewählte Smoothies sind als Trinksnacks molliger.

Und dann wäre da noch die Glasform. Bei Wein, Edelbränden und neuerdings bei Craft-Bier sind wir an Gläservielfalt gewöhnt. Die Form hat eine Funktion, das Aroma des Getränkes soll sich optimal entfalten. Das Glas hat aber auch eine optische Bedeutung. Ein elegantes Weinglas sieht einfach schöner als ein einfaches Saftglas aus. Werten wir also auch alkoholfreie Drinks auf, indem wir das Glas an den Trinkanlass anpassen! Ein Getränk zum festlichen Dinner serviert man im Weinglas, einen Aperitif im Sherry- oder Longdrinkglas.